

RANCANG BANGUN SISTEM INFORMASI PERHOTELAN  
DI NEW CAHAYA HOTEL  
TUGAS AKHIR



OLEH :

STEVEN DEDY KURNIAWAN

NPM : 0735010040

JURUSAN SISTEM INFORMASI  
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRY  
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN"

JAWA TMUR

2012

## KATA PENGANTAR

Alhamdulillah rabbil ‘alamin, segala puji bagi Allah Yang Maha Kuasa yang telah memberikan kekuatan-Nya sehingga penulis bisa menyelesaikan praktek kerja lapang yang berjudul : “ Rancang Bangun Sisten Informasi Perhotelan Di New Cahaya Hotel ”

Melalui Tugas Akhir ini, penulis merasa mendapat kesempatan besar untuk lebih memperdalam ilmu pengetahuan yang diperoleh selama di perkuliahan, terutama berkenaan dengan implementasi Sistem Informasi dalam kehidupan sehari-hari. Namun demikian, penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih memiliki banyak kelemahan dan kekurangan.

Secara khusus, dalam kesempatan ini pula, penulis ingin mengucapkan terima kasih dan penghargaan sebesar-besarnya kepada:

1. Bundaku dan Keluarga Besar yang tidak lelah mendoakan penulis untuk sukses dan menjadi putra yang berguna bagi Negara dan Agama.
2. Bapak Ir. Sutiyono, MT selaku Dekan Fakultas Teknologi Industri Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
3. Kepala Jurusan Sistem Informasi, Bapak Nur Cahyo Wibowo, S.Kom, M.Kom
4. Dosen pembimbing Prof. Dr. Ir. H. Akhmad Fauzi MMT dan Tri Lathif Mardi Surjanto, S.Kom atas segala bantuan dan kesabarannya membimbing penulis selama pengerjaan Tugas Akhir ini.
5. Seluruh dosen Jurusan Teknik Informatika dan Sistem Informasi.

6. New Cahaya Hotel yang telah memberikan tempat melaksanakan Tugas Akhir
7. Thank's Special For : Dwi Winda Oktavia dan Teman Seperjuangan :  
INFORMANIA, HIMASIFO, Oke, Pacool, Ajib, Mucuz, Ade, Petex, Kuil Cinta, lathif, Ricky milanisty, Wawe, Blie komang, Blonds, Ujang, Obeng, Pras, Benny Raharja, Gilang, Galang, Nico, Antok, Jojo, Iwan, Lhay, Ghora, Dwi Enggal, Aam, Ardi, Choupel, Avid, Rere, Ilza, Penceng, Komeng, joy, Lola, Rizka Annisa, Yunus, Prisma, Aji, Putra, Mita, Rofiq, Gusur, Yoga, Sigit, Heri, Cici, Yusril, Tam Tam, Pepa, Sam (Bambang), Aris, Fadleh, Bondan, Riris, Yolanda, Guruh, Lucky, Pam Pam, Cacink, Cabi, Maretha, Bagus, Deta, Ipe, Mbah Pulsa, Fajar, Ifah, Menjez, Gayonk, Dedek, Endog, Sastra, Aris (Gendut), Khrisna, Atul (Gankster) dan semua teman-teman yang tidak bisa di sebutkan satu persatu

Akhirul kalam, penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu penyelesaian Tugas Akhir ini. Semoga Allah membalasnya dengan balasan sebaik-baiknya.

Penulis sebagai manusia biasa pasti mempunyai keterbatasan dan banyak sekali kekurangan, terutama dalam pembuatan laporan ini. Untuk itu penulis sangat membutuhkan kritik dan saran yang membangun dalam memperbaiki penulisan laporan ini.

Surabaya, 11 Juni 2012

Penulis

## DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Perumusan Masalah.....	2
1.3 Batasan Masalah.....	2
1.4 Tujuan.....	3
1.5 Manfaat.....	3
1.6 Metodologi Penelitian.....	4
1.7 Sistematika Penulisan.....	5
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	 7
2.1 Sejarah singkat NEW CAHAYA HOTEL.....	7
2.1.1 Struktur Organisasi Hotel Cahaya.....	9
2.2 Pengertian Hotel.....	13
2.3 Pengertian Sistem.....	14
2.4 Pengertian Sistem Informasi.....	14
2.5 Definisi Visual Basic.....	15
2.6 Devinisi Sql Server.....	16
2.6.1 Kelebihan dan Kekurangan.....	17
2.6.2 Dasar – Dasar Visual Basic.....	19
2.6.3 Koneksi Data Base Dengan Visual Basic.....	21

<b>BAB III ANALISIS DAN PERANCANGAN SISTEM.....</b>	<b>22</b>
3.1 Analisis Sistem.....	22
3.1.1 Analisa Masalah.....	22
3.2 Spesifikasi Kebutuhan Software.....	23
3.3 Analisis Kebutuhan Non Fungsional.....	23
3.3.1 Analisis Perangkat Keras.....	23
3.3.2 Analisis Perangkat Lunak.....	24
3.4 Analisa Pengguna.....	24
3.5 Kebutuhan Fungsionalitas.....	24
3.6 Work Flow.....	25
3.6.1 Work Flow Data Karyawan.....	26
3.6.2 Work Flow Data Restoran.....	27
3.6.3 Work Flow Data Laundry.....	27
3.6.4 Work Flow Data Reservasi.....	28
3.6.5 Work Flow Data Check In.....	29
3.6.6 Work Flow Data Check Out.....	30
3.6.7 Work Flow Data Transaksi.....	31
3.7 Diagram Konteks .....	32
3.7.1 Diagram Level 1.....	34
3.7.2 Diagram Level 2.....	36
3.8 Conceptual Data Model.....	42
3.9 Physical Data Model.....	43
3.10 Struktur Tabel.....	44
3.11 Rancangan Desain I/O (Input / Output).....	50
3.12 Perancang Arsitektur Interface.....	51
 <b>BAB IV IMPLEMENTASI SISTEM DAN PENGUJIAN. ....</b>	 <b>63</b>
4.1 Implementasi Sistem.....	63
4.2 Tujuan Implementasi Sistem.....	63
4.3 Implementasi Antar Muka.....	64

4.4	Pengujian Sistem.....	75
4.4.1	Pengujian Sistem Dengan Form Login.....	76
4.4.2	Pengujian Sistem Dengan Form Karyawan.....	77
4.4.3	Pengujian Sistem Dengan Form Tipe.....	78
4.4.4	Pengujian Sistem Dengan Form Kamar.....	78
4.4.5	Pengujian Sistem Dengan Form Restoran.....	79
4.4.6	Pengujian Sistem Dengan Form Laundry.....	79
4.4.7	Pengujian Sistem Dengan Form Reservasi.....	80
4.4.8	Pengujian Sistem Dengan Form Check In.....	80
4.4.9	Pengujian Sistem Dengan Form Check Out....	81
4.4.10	Pengujian Sistem Dengan Form Transaksi.....	81
4.4.11	Pengujian Sistem Dengan Form Laporan Kamar	82
4.4.12	Pengujian Sistem Dengan Form Laporan Restoran	83
4.4.13	Pengujian Sistem Dengan Form Laporan Laundry	84
4.4.14	Pengujian Sistem Dengan Form Laporan Tamu	85
4.4.15	Pengujian Sistem Dengan Form Cari Kamar...	86
4.4.16	Pengujian Sistem Dengan Form Cari Tamu....	86
4.4.17	Pengujian Sistem Dengan Form Bill Kamar....	87
4.4.18	Pengujian Sistem Dengan Form Bill Restoran.	88
4.4.19	Pengujian Sistem Dengan Form Bill Laundry..	89
4.4.20	Pengujian Sistem Dengan Form Pelunasan.....	90
BAB V	PENUTUP.....	92
6.1	Kesimpulan.....	92
6.2	Saran.....	92
DAFTAR	PUSTAKA.....	93

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Tabel Variabel Implisit.....	20
Tabel 3.1 Tabel Karyawan.....	45
Tabel 3.2 Tabel Restoran.....	45
Tabel 3.3 Tabel Laundry.....	46
Tabel 3.4 Tabel Tipe.....	46
Tabel 3.5 Tabel Kamar.....	47
Tabel 3.6 Tabel Reservasi.....	47
Tabel 3.7 Tabel Check In Out.....	48
Tabel 3.8 Tabel Transaksi.....	49

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Struktur Organisasi.....	9
Gambar 3.1 Work Flow Data Karyawan.....	26
Gambar 3.2 Work Flow Data Restoran.....	27
Gambar 3.3 Work Flow Data Laundry.....	28
Gambar 3.4 Work Flow Data Reservasi.....	29
Gambar 3.5 Work Flow Data Karyawan Check In.....	30
Gambar 3.6 Work Flow Data Check Out.....	31
Gambar 3.7 Work Flow Data Transaksi... ..	32
Gambar 3.8 Diagram Konteks Sistem Informasi Perhotelan.....	33
Gambar 3.9 Diagram Level 1.....	34
Gambar 3.10 Diagram Level 2 Mengelola Data Reservasi.....	37
Gambar 3.11 Diagram Level 2 Mengelola Data Check In Out.....	37
Gambar 3.12 Diagram Level 2 Mengelola Data Transaksi.....	38
Gambar 3.13 Diagram Level 2 Mengelola Data Laporan.....	39
Gambar 3.14 Diagram Level 2 Mengelola Data Restoran.....	39
Gambar 3.15 Diagram Level 2 Mengelola Data Laundry.....	40
Gambar 3.16 Diagram Level 2 Mengelola Data Kamar.....	40
Gambar 3.17 Diagram Level 2 Mengelola Data Tipe.....	41
Gambar 3.18 Diagram Level 2 Mengelola Data Karyawan.....	41
Gambar 3.19 CDM Sistem Informasi Perhotelan.....	43
Gambar 3.20 PDM Sistem Informasi Perhotelan.....	44
Gambar 3.21 Struktur Menu Karyawan.....	50
Gambar 3.22 Struktur Menu Admin.....	51
Gambar 3.23 Perancangan Antar Muka Pengelolaan Tipe.....	52
Gambar 3.24 Perancangan Antar Muka Pengelolaan Kamar.....	52
Gambar 3.25 Perancangan Antar Muka Pengelolaan Restoran.....	53
Gambar 3.26 Perancangan Antar Muka Pengelolaan Karyawan.....	54



Gambar 3.27 Perancangan Antar Muka Pengelolaan Laundry.....	54
Gambar 3.28 Perancangan Antar Muka Pengelolaan Reservasi.....	55
Gambar 3.29 Perancangan Antar Muka Pengelolaan Check In.....	56
Gambar 3.30 Perancangan Antar Muka Pengelolaan Check Out.....	56
Gambar 3.31 Perancangan Antar Muka Pengelolaan Transaksi.....	57
Gambar 3.32 Perancangan Antar Muka Pengelolaan Cari .....	58
Gambar 3.33 Perancangan Antar Muka Bill Kamar .....	58
Gambar 3.34 Perancangan Antar Muka Bill Restoran.....	59
Gambar 3.35 Perancangan Antar Muka Bill Laundry.....	59
Gambar 3.36 Perancangan Antar Muka Pelunasan .....	60
Gambar 3.37 Perancangan Antar Muka Laporan Kamar .....	60
Gambar 3.38 Perancangan Antar Muka Laporan Restoran.....	61
Gambar 3.39 Perancangan Antar Muka Laporan Laundry.....	61
Gambar 3.40 Perancangan Antar Muka Laporan Tamu .....	62
Gambar 4.1 Antar Muka Login.....	64
Gambar 4.2 Antar Muka Main Menu Admin.....	65
Gambar 4.3 Antar Muka Main Menu Karyawan.....	65
Gambar 4.4 Antar Muka Form Karyawan.....	66
Gambar 4.5 Antar Muka Form Tipe.....	66
Gambar 4.6 Antar Muka Form Kamar.....	67
Gambar 4.7 Antar Muka Form Restoran... ..	67
Gambar 4.8 Antar Muka Form Laundry.....	68
Gambar 4.9 Antar Muka Form Laporan Kamar .....	68
Gambar 4.10 Antar Muka Form Laporan restoran.....	69
Gambar 4.11 Antar Muka Form Laporan Laundry.....	69
Gambar 4.12 Antar Muka Form Laporan Tamu.....	70
Gambar 4.13 Antar Muka Form Reservasi.....	70
Gambar 4.14 Antar Muka Form Check In.....	71
Gambar 4.15 Antar Muka Form Check Out.....	71
Gambar 4.16 Antar Muka Form Transaksi.....	72

Gambar 4.17 Antar Muka Form Cari Kamar.....	72
Gambar 4.18 Antar Muka Form Cari Tamu.....	73
Gambar 4.19 Antar Muka Form Bill Kamar.....	73
Gambar 4.20 Antar Muka Form Bill Restoran.....	74
Gambar 4.21 Antar Muka Form Bill Laundry .....	74
Gambar 4.22 Antar Muka Form Pelunasan .....	75
Gambar 4.23 Uji Coba Form Login .....	76
Gambar 4.24 Uji Coba Form Main Menu Admin .....	76
Gambar 4.25 Uji Coba Form Main Menu Karyawan .....	77
Gambar 4.26 Uji Coba Form Karyawan.....	77
Gambar 4.27 Uji Coba Form Tipe.....	78
Gambar 4.28 Uji Coba Form Kamar .....	78
Gambar 4.29 Uji Coba Form Restoran.....	79
Gambar 4.30 Uji Coba Form Laundry.....	79
Gambar 4.31 Uji Coba Form Reservasi .....	80
Gambar 4.32 Uji Coba Form Check In .....	80
Gambar 4.33 Uji Coba Form Check Out.....	81
Gambar 4.34 Uji Coba Form Transaksi.....	81
Gambar 4.35 Uji Coba Form Laporan Kamar .....	82
Gambar 4.36 Uji Coba Form Print Laporan Kamar .....	82
Gambar 4.37 Uji Coba Form Laporan Restoran .....	83
Gambar 4.38 Uji Coba Form Print Laporan Restoran.....	83
Gambar 4.39 Uji Coba Form Laporan Laundry.....	84
Gambar 4.40 Uji Coba Form Print Laporan Laundry .....	84
Gambar 4.41 Uji Coba Form Laporan Tamu.....	85
Gambar 4.42 Uji Coba Form Print Laporan Tamu .....	85
Gambar 4.43 Uji Coba Form Cari Kamar .....	86
Gambar 4.44 Uji Coba Form Cari Tamu.....	86
Gambar 4.45 Uji Coba Form Bill Kamar.....	87
Gambar 4.46 Uji Coba Form Print Bill Kamar .....	87

Gambar 4.47 Uji Coba Form Bill Restoran .....	88
Gambar 4.48 Uji Coba Form Print Bill Restoran .....	88
Gambar 4.49 Uji Coba Form Bill Laundry.....	89
Gambar 4.50 Uji Coba Form Print Bill Laundry .....	89
Gambar 4.51 Uji Coba Form Pelunasan .....	90

## DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Perumusan Masalah.....	2
1.3 Batasan Masalah.....	2
1.4 Tujuan.....	3
1.5 Manfaat.....	3
1.6 Metodologi Penelitian.....	4
1.7 Sistematika Penulisan.....	5
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	 7
2.1 Sejarah singkat NEW CAHAYA HOTEL.....	7
2.1.1 Struktur Organisasi Hotel Cahaya.....	9
2.2 Pengertian Hotel.....	13
2.3 Pengertian Sistem.....	14
2.4 Pengertian Sistem Informasi.....	14
2.5 Definisi Visual Basic.....	15
2.6 Devinisi Sql Server.....	16
2.6.1 Kelebihan dan Kekurangan.....	17
2.6.2 Dasar – Dasar Visual Basic.....	19
2.6.3 Koneksi Data Base Dengan Visual Basic.....	21

BAB III ANALISIS DAN PERANCANGAN SISTEM.....	22
3.1 Analisis Sistem.....	22
3.1.1 Analisa Masalah.....	22
3.2 Spesifikasi Kebutuhan Software.....	23
3.3 Analisis Kebutuhan Non Fungsional.....	23
3.3.1 Analisis Perangkat Keras.....	23
3.3.2 Analisis Perangkat Lunak.....	24
3.4 Analisa Pengguna.....	24
3.5 Kebutuhan Fungsionalitas.....	24
3.6 Work Flow.....	25
3.6.1 Work Flow Data Karyawan.....	26
3.6.2 Work Flow Data Restoran.....	27
3.6.3 Work Flow Data Laundry.....	27
3.6.4 Work Flow Data Reservasi.....	28
3.6.5 Work Flow Data Check In.....	29
3.6.6 Work Flow Data Check Out.....	30
3.6.7 Work Flow Data Transaksi.....	31
3.7 Diagram Konteks .....	32
3.7.1 Diagram Level 1.....	34
3.7.2 Diagram Level 2.....	36
3.8 Conceptual Data Model.....	42
3.9 Physical Data Model.....	43
3.10 Struktur Tabel.....	44
3.11 Rancangan Desain I/O (Input / Output).....	50
3.12 Perancang Arsitektur Interface.....	51
 BAB IV IMPLEMENTASI SISTEM DAN PENGUJIAN. ....	 63
4.1 Implementasi Sistem.....	63
4.2 Tujuan Implementasi Sistem.....	63
4.3 Implementasi Antar Muka.....	64
4.4 Pengujian Sistem.....	75
4.4.1 Pengujian Sistem Dengan Form Login.....	76

4.4.2	Pengujian Sistem Dengan Form Karyawan.....	77
4.4.3	Pengujian Sistem Dengan Form Tipe.....	78
4.4.4	Pengujian Sistem Dengan Form Kamar.....	78
4.4.5	Pengujian Sistem Dengan Form Restoran.....	79
4.4.6	Pengujian Sistem Dengan Form Laundry.....	79
4.4.7	Pengujian Sistem Dengan Form Reservasi.....	80
4.4.8	Pengujian Sistem Dengan Form Check In.....	80
4.4.9	Pengujian Sistem Dengan Form Check Out....	81
4.4.10	Pengujian Sistem Dengan Form Transaksi.....	81
4.4.11	Pengujian Sistem Dengan Form Laporan Kamar	82
4.4.12	Pengujian Sistem Dengan Form Laporan Restoran	83
4.4.13	Pengujian Sistem Dengan Form Laporan Laundry	84
4.4.14	Pengujian Sistem Dengan Form Laporan Tamu	85
4.4.15	Pengujian Sistem Dengan Form Cari Kamar...	86
4.4.16	Pengujian Sistem Dengan Form Cari Tamu....	86
4.4.17	Pengujian Sistem Dengan Form Bill Kamar....	87
4.4.18	Pengujian Sistem Dengan Form Bill Restoran.	88
4.4.19	Pengujian Sistem Dengan Form Bill Laundry..	89
4.4.20	Pengujian Sistem Dengan Form Pelunasan.....	90
BAB V PENUTUP.....		92
6.1	Kesimpulan.....	92
6.2	Saran.....	92
DAFTAR PUSTAKA.....		93

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Tabel Variabel Implisit.....	20
Tabel 3.1 Tabel Karyawan.....	45
Tabel 3.2 Tabel Restoran.....	45
Tabel 3.3 Tabel Laundry.....	46
Tabel 3.4 Tabel Tipe.....	46
Tabel 3.5 Tabel Kamar.....	47
Tabel 3.6 Tabel Reservasi.....	47
Tabel 3.7 Tabel Check In Out.....	48
Tabel 3.8 Tabel Transaksi.....	49

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Struktur Organisasi.....	9
Gambar 3.1 Work Flow Data Karyawan.....	26
Gambar 3.2 Work Flow Data Restoran.....	27
Gambar 3.3 Work Flow Data Laundry.....	28
Gambar 3.4 Work Flow Data Reservasi.....	29
Gambar 3.5 Work Flow Data Karyawan Check In.....	30
Gambar 3.6 Work Flow Data Check Out.....	31
Gambar 3.7 Work Flow Data Transaksi... ..	32
Gambar 3.8 Diagram Konteks Sistem Informasi Perhotelan.....	33
Gambar 3.9 Diagram Level 1.....	34
Gambar 3.10 Diagram Level 2 Mengelola Data Reservasi.....	37
Gambar 3.11 Diagram Level 2 Mengelola Data Check In Out.....	37
Gambar 3.12 Diagram Level 2 Mengelola Data Transaksi.....	38
Gambar 3.13 Diagram Level 2 Mengelola Data Laporan.....	39
Gambar 3.14 Diagram Level 2 Mengelola Data Restoran.....	39
Gambar 3.15 Diagram Level 2 Mengelola Data Laundry.....	40
Gambar 3.16 Diagram Level 2 Mengelola Data Kamar.....	40
Gambar 3.17 Diagram Level 2 Mengelola Data Tipe.....	41
Gambar 3.18 Diagram Level 2 Mengelola Data Karyawan.....	41
Gambar 3.19 CDM Sistem Informasi Perhotelan.....	43
Gambar 3.20 PDM Sistem Informasi Perhotelan.....	44
Gambar 3.21 Struktur Menu Karyawan.....	50
Gambar 3.22 Struktur Menu Admin.....	51
Gambar 3.23 Perancangan Antar Muka Pengelolaan Tipe.....	52



Gambar 3.24 Perancangan Antar Muka Pengelolaan Kamar.....	52
Gambar 3.25 Perancangan Antar Muka Pengelolaan Restoran.....	53
Gambar 3.26 Perancangan Antar Muka Pengelolaan Karyawan.....	54
Gambar 3.27 Perancangan Antar Muka Pengelolaan Laundry.....	54
Gambar 3.28 Perancangan Antar Muka Pengelolaan Reservasi.....	55
Gambar 3.29 Perancangan Antar Muka Pengelolaan Check In.....	56
Gambar 3.30 Perancangan Antar Muka Pengelolaan Check Out.....	56
Gambar 3.31 Perancangan Antar Muka Pengelolaan Transaksi.....	57
Gambar 3.32 Perancangan Antar Muka Pengelolaan Cari .....	58
Gambar 3.33 Perancangan Antar Muka Bill Kamar .....	58
Gambar 3.34 Perancangan Antar Muka Bill Restoran.....	59
Gambar 3.35 Perancangan Antar Muka Bill Laundry.....	59
Gambar 3.36 Perancangan Antar Muka Pelunasan .....	60
Gambar 3.37 Perancangan Antar Muka Laporan Kamar .....	60
Gambar 3.38 Perancangan Antar Muka Laporan Restoran.....	61
Gambar 3.39 Perancangan Antar Muka Laporan Laundry.....	61
Gambar 3.40 Perancangan Antar Muka Laporan Tamu .....	62
Gambar 5.9 Antar Muka Pengelolaan Form Lokasi.....	58
Gambar 5.10 Antar Muka Pengelolaan Form Mutasi.....	59
Gambar 5.11 Antar Muka Pengelolaan Form Laporan.....	60
Gambar 5.12 Antar Muka Pengelolaan Form Pengajuan.....	60
Gambar 5.13 Antar Muka Pengelolaan Form Pembelian.....	61





Judul : RANCANG BANGUN SISTEM INFORMASI  
PERHOTELAN DI NEW CAHAYA HOTEL  
Pembimbing I : Prof. Dr. Ir H. Ahmad Fauzi MMT  
Pembimbing II : Tri Lathif Mardi Surjanto S.Kom

---

### ABSTRAK

Perkembangan teknologi informasi dewasa ini sangat terasa manfaatnya dalam membantu permasalahan dalam suatu proses kegiatan bisnis. Kegiatan yang umumnya menggunakan peranan teknologi informasi seperti pengolahan data keuangan, pengolahan data penjualan dan pembelian, pengolahan data kepegawaian, pengolahan data inventarisasi barang dan lain-lain. Dalam perusahaan yang bergerak bidang jasa seperti hotel sangat diperlukan sistem yang dapat mengelola data – data yang ada dan perhitungan biaya secara cepat dan tepat agar dapat meningkatkan kinerja hotel itu sendiri begitu juga buat tamu tidak menunggu lama untuk mengetahui biaya yang harus di bayar maka di buatlah suatu Sistem Informasi Perhotelan dalam mengelola data tersebut.

Perancangan Tugas Akhir ini membahas tentang bagaimana membuat suatu Sistem Informasi Perhotelan yang efektif dan efisien berdasarkan pola sistem yang ada pada NEW CAHAYA HOTEL. Dalam pembuatanya di NEW CAHAYA HOTEL. Perancangan ini bertujuan untuk mempermudah dan mempercepat pengolahan data yang ada dan tersimpan rapi di dalam Data Base

Hasil dari tugas akhir ini berupa aplikasi Sistem Informasi Perhotelan NEW CAHAYA HOTEL di mana di dalamnya terdapat beberapa form untuk pengelolaan data - data karyawan, restoran, laundry, check in, check out, reservasi, kamar, tipe, transaksi dan juga dapat mempercepat perhitungan selama tamu menginap beserta laporan.

Kata kunci: Sistem Informasi Perhotelan, Pemesanan, Perhitungan

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Perkembangan teknologi informasi mengakibatkan terjadinya perubahan yang mendasar pada pekerjaan di berbagai bidang, misalnya di bidang perkantoran. Kondisi seperti ini membawa masyarakat dunia ke dalam jaman baru yang dikenal dengan era informasi. Yang menyebabkan semua kegiatan dan aktivitas bekerja diperlukan penyesuaian agar dapat menghasilkan informasi yang cepat dan tepat. Serta secara otomatis menuntut digantinya sistem manual yang dinilai kurang praktis menjadi berbasis komputer yang dikenal dengan keakuratan dan keefektifannya.

Dalam bidang jasa kebutuhan akan informasi sangat menentukan kualitas dan eksistensi perusahaan tersebut. Semakin berkualitas perusahaan tersebut, semakin cepat dan tepat pelayanan yang diberikan. Tidak terkecuali pada New Cahaya Hotel yang setiap harinya melayani para customer. New Cahaya Hotel belum menggunakan teknologi komputer sebagai alat bantu kelancaran proses transaksi, sehingga lambat dalam pelayanannya. Untuk itu keberadaan komputer sangat mendukung dalam membantu proses manajemennya, misalnya banyaknya kamar yang dipesan, pembayaran oleh customer dan laporan setiap bulan kepada pimpinan. Semua ini tidak luput dari proses masukan data yang membutuhkan perhitungan cukup rumit dan membutuhkan ketelitian yang tinggi dan waktu yang cukup lama bila dilakukan secara manual.

Masalah-masalah yang mereka hadapi akibat proses manual adalah terlambatnya untuk mencari kamar mana saja yang kosong atau belum di pesan. Pembuatan laporan yang sering terlambat dan perhitungan biaya Check Out yang lambat sehingga menyebabkan customer menunggu.

Dengan adanya berbagai masalah-masalah yang timbul, maka perlu dibuat sistem informasi perhotelan yang akan membantu menyelesaikan permasalahan yang dialami oleh New Cahaya Hotel dalam rangka memberikan pelayanan yang cepat dan mudah bagi para tamunya.

## **1.2 Perumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah disebutkan diatas, maka, dapat diketahui masalah yang harus di selesaikan adalah :

1. Bagaimana membuat sistem informasi hotel tentang pemesanan kamar
2. Bagaimana membuat Sistem Infomasi laporan tamu masuk sampai dengan tamu keluar dari Hotel
3. Bagaimana membuat Sistem Informasi perhitungan biaya-biaya selama tamu menginap lebih cepat dan tepat

## **1.3 Batasan Masalah**

Agar pembahasan dan penyusunan tugas akhir ini dapat dilakukan secara terarah dan tidak menyimpang serta sesuai dengan apa yang diharapkan, maka perlu ditetapkan batasan-batasan dari masalah yang dihadapi, yaitu :

- 1) Pemesanan kamar.
- 2) Check In, Check Out, dan Reservasi.
- 3) Perhitungan biaya selama tamu menginap, laundry dan Restorant.

- 4) Laporan Check Out, Tamu dan Biaya Service
- 5) Laporan uang yang masuk .

#### **1.4 Tujuan**

Berikut ini merupakan tujuan yang hendak di capai berdasarkan studi kasus diatas adalah :

1. Bagaimana merancang database ( Sistem Informasi Perhotelan.).
2. Bagaimana merancang alur proses pengelolaan Sistem Informasi Perhotelan
3. Membuat Sistem Informasi pemesanan kamar.
4. Membuat Sistem Informasi hotel yang dapat menangani proses check in, check out dan reservasi dengan cepat.
5. Membuat sistem Informasi perhitungan biaya selama tamu menginap, laundry dan restoran .
6. Membuat Laporan Check Out, tamu.
7. Membuat Laporan uang yang masuk.

#### **1.5 Manfaat**

Berikut ini beberapa manfaat yang dapat diambil dari permasalahan yang di teliti adalah :

1. Membantu meningkatkan pelayanan yang lebih cepat dan mudah dalam pemesanan kamar.
2. Efisiensi waktu dibandingkan dengan mencatat transaksi secara manual
3. Mempermudah melakukan Check In dan Check Out.
4. Dapat mempercepat proses pembayaran atau perhitungan biaya selama tamu Menginap dan uang yang masuk dengan cepat dan tepat

## 1.6 Metodologi Penelitian

Adapun langkah - langkah metode penelitian yang dipergunakan dalam pengerjaan Tugas Akhir ini adalah :

### a. Studi Literatur

Mencari referensi dan bahan - bahan pustaka tentang teori-teori dan beberapa informasi yang berhubungan atau memiliki manfaat dalam pemecahan masalah berdasarkan permasalahan yang akan dikerjakan dalam tugas akhir ini.

### b. Pengumpulan Data – Data Studi Kasus.

Mencari contoh-contoh kasus serupa yang berhubungan dengan permasalahan yang dikerjakan dalam Tugas Akhir ini.

### c. Analisis dan Perancangan :

Membuat analisa berdasarkan data-data yang sudah dimiliki, melakukan analisa kebutuhan sistem. Membuat konsep perancangan aplikasi dimulai dengan perancangan basis data dan desain antar muka aplikasi.

### d. Implementasi Program :

Mengimplementasikan teknik dan metode yang akan digunakan. Detail mengenai implementasi program dilakukan sesuai dengan hasil analisa dan perancangan aplikasi.

### e. Pengujian Aplikasi

1) Melakukan pengujian pada aplikasi yang telah dibuat. Menguji ketepatan data dan efektifitas sistem yang diterapkan pada aplikasi.

2) Evaluasi dan Penarikan kesimpulan



- 3) Evaluasi dilakukan untuk mengetahui kinerja aplikasi apakah sudah sesuai dengan rencana, dan selanjutnya dilakukan penarikan kesimpulan dari hasil evaluasi tersebut.

## **1.7 Sistematika Penulisan**

### **BAB I PENDAHULUAN**

Berisi tentang pendahuluan dimana dilakukannya pra-tugas akhir dan latar belakang yang menjelaskan tentang informasi dari instansi yang bersangkutan dimana berkaitan dengan permasalahan yang sedang dihadapi serta solusi pemecahannya, rumusan masalah, batasan masalah, tujuan, manfaat bagi pengguna serta sistematika penulisan yang digunakan dalam laporan Tugas Akhir ini.

### **BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

Berisi landasan – landasan teori dan hal - hal yang bersifat informatif yang akan digunakan sebagai data pendukung dalam penyelesaian permasalahan.

### **BAB III ANALISIS DAN PERANCANGAN SISTEM**

Berisi tentang analisa masalah dari model penelitian untuk memperlihatkan keterkaitan antar variabel yang diteliti dan beberapa penjelasan dari analisa permasalahan yang di teliti.

### **BAB IV IMPLEMENTASI SISTEM**

Berisi tentang hasil yang diperoleh dari pra-tugas akhir beserta pembahasan perancangan sistem dan pengimplementasian hasil

perancangan sistem yang telah dibuat ke dalam bentuk aplikasi yang akan dibangun.

## **BAB V            UJI COBA SISTEM**

Membahas uji coba aplikasi yang dibuat, untuk mengetahui tingkat keberhasilan sistem dan ketepatan datanya, kemudian melakukan evaluasi terhadap kinerja sistem.

## **BAB VI            PENUTUP**

Berisi kesimpulan dan saran yang sudah diperoleh dari hasil penulisan Tugas Akhir.